



Château Tayet, Cuvée Prestige, 2018

De Mour

FRANCE, BORDEAUX, BORDEAUX SUPÉRIEUR

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Haute valeur environmental (HVE3)
CÉPAGE(S)	60% Merlot, 30% Cabernet-sauvignon, 10% Petit verdot
ÂGE MOYEN DES VIGNES	25 ans
RENDEMENTS	45 hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	1,7 g/l
SUPERFICIE	13 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Propriété au cœur du Médoc, sur la commune de Macau, longeant la Garonne, à 300 mètres du Château Dauzac (5e Grand Cru Classé en Margaux AOC) proche du village de Margaux
EXPOSITION	Plateau bords de Gironde
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo limoneux
VINIFICATION	Tri sélectif. Macération de 15 à 30 jours en cuves inox de capacités variées avec thermorégulation intégrée., pour affiner les vinifications parcellaires.
ÉLEVAGE	12 mois en barriques dont 50% de barriques neuves.

CODE SAQ
11106062

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
22.70 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Le Château Haut-Breton Larigaudière est plutôt un domaine conservateur, en ce sens qu'ils n'oublient pas leur histoire et souhaitent exploiter au maximum le formidable potentiel qu'offre le Médoc, de par sa situation géographique, son faible relief et sa climatologie. Terrain de prédilection pour favoriser une maturité phénolique optimale sans alourdir la maturité alcoolique excessive, néfaste à la fraîcheur du vin et à la conservation des arômes de fruit. La philosophie du domaine Haut-Breton Larigaudière (dont fait partie le Château Tayet) en ce qui concerne l'élaboration de tous ses vins, ne nécessite que peu de mots : «Tout notre Savoir Faire est là : Souvent Créateur, Artiste Toujours.»